

LUNCH MENU

期間：2021/12/1~2022/1/10

人数：1名様より承ります（WEB予約は2名様より）

A La Carte

《アラカルト + デリブッフェ》

※（）内の料金は単品の場合

◆ 宮城県 白石『竹鶏たまご』を使用したポーチドエッグと オランダーズソースのエッグベネディクト	¥1,900（¥900）
◆ 宮城県 登米『伊豆沼農産』のジャンボンブラン（ハム） グリエールチーズのクロックムッシュ	¥2,300（¥1,300）
◆ 真鱈のブランダードとスモークサーモン（トラウト）のタルティース	¥2,200（¥1,200）
◆ 海の幸のブイヤベース 柑橘香るルイユ添え サフラン風味	¥2,800（¥1,800）
◆ 仙台牛ハンバーグステーキ 茸と赤ワイン香るデミグラスソース	¥2,700（¥1,700）
◆ 宮城県産『森林どり』とエビのパロンティース エストラゴンの香り 根セロリのムースリース シェリービネガーソース	¥3,000（¥2,000）
◆ たっぷり野菜のシェフズ テラス ビーフカレー	¥2,500（¥1,500）
◆ 国産牛ホホ肉の煮込み ポワローのアラクレーム マデラソース	¥3,600（¥2,600）

《デリブッフェ》

デリブッフェはアラカルトメニューとセットでお楽しみいただけます。

グリーンサラダ / 岩手県産『岩中豚』のしゃぶしゃぶ トマトと豆腐のサラダ 柑橘の香り /
『STAUB®』で仕上げた契約農家などから届く野菜 / チキンと大豆ミートのエスニック風サラダ /
カボチャのキッシュ / さつま芋とベーコンのハニーマスタードソース / シーフードグラタン
蕪のブランマンジェ レンズ豆とサーモンのマリネ / ベトナム風春雨のフォー
トッピング各種（ベトナム風そぼろ、鶏ほぐし、浅葱、レッドオニオン、カシューナッツ、細切り唐辛子、
ライム） / 宮城県 はらから福祉会『味噌漬け油揚げ』と十六穀米の一口おにぎり / コーヒー・紅茶

《クリスマス&年末年始ランチセット》

¥3,800

- ・デリブッフェ
- ・グリエールチーズで仕上げる オニオングラタンスープ
- ・宮城県産『森林どり』とエビのパロンティース エストラゴンの香り
根セロリのムースリース シェリービネガーソース
- ・パン
- ・マーブルシフォンケーキ プラリネのエスプーマを添えて
- ・コーヒーまたは紅茶

※状況により、予告なくブッフスタイルを中止する場合がございます。

All Day Dining
Chef's Terrace

個室利用料：別途1室¥5,000 / 会員価格¥2,500 ※個室は『大人4名様』からご利用いただけます。
※メニュー内容は仕入れの状況によって変更になる場合がございます。※お米は国産米を使用しております。 ※契約農家から届く野菜は福島県郡山
『鈴木農場』宮城県仙台『相原農場』などの野菜を使用しております。※コーヒーはフェアトレードコーヒーを使用しております。※表示の価格は消費
費税・サービス料込みの価格です。 ※ザ クラブ・ロイヤルパークホテルズ会員の方は表示価格から5%割引いたします。（入会に関してはスタッフ
にお気軽にお尋ねください）

《サイドメニュー》

- | | |
|----------------------------------|---------------|
| ◆ グリエールチーズで仕上げる オニオングラタンスープ | ¥1,000 (¥700) |
| ◆ カリカリポテトフライ トリュフソルト風味 | ¥800 |
| ◆ パン または ライス ※《アラカルト》ご注文の方のみにご提供 | ¥200 |

《デザート》

- | | |
|--|---------------|
| ◆ バスクチーズケーキ 気仙沼大島産ゆずのマーマレード
スペイン産ピンクソルトと共に | ¥1,000 (¥600) |
| ◆ 泉かむりの里 熊谷農園 熊谷さんの『干し柿』を入れた
ゴルゴンゾーラチーズのセミフレッド 蜂蜜を添えて | ¥1,000 (¥600) |
| ◆ THE カスタードプリン
(宮城県大崎『大崎・たじりのジャージー牛乳』を使用し、開業より変わらぬレシピでつくるプリン) | ¥600 (¥400) |
| ◆ マーブルシフォンケーキ プラリネのエスプーマを添えて | ¥500 (¥300) |

《ドリンク》

- | | |
|--|---------------|
| ◆ FLATWHITE COFFEE FACTORY
仙台ロイヤルパークホテルオリジナルブレンド
#01 (ナンバーゼロワン) / #02 (ナンバーゼロツー) | 各 ¥600 (¥400) |
| ◆ カフェラテ | ¥600 (¥400) |
| ◆ フレーバーティー各種
(『CHA YUAN(チャユアン)』…フランス・リヨンの人気お茶専門店)
※メニューは別紙をご用意しております。 | 各 ¥550 (¥400) |

※ () 内の料金は《アラカルト》ご注文の場合

※ () 内の料金は《アラカルト》ご注文の場合

13:30 からお召し上がりいただけるメニュー

※12/23~12/26 は 14:30 迄ランチメニューを提供いたします。

尚、14:30~L.O16:00 は、クリスマス限定カフェスイーツセットのみをご提供いたします。

- | | |
|--|--------|
| ◆ シェフこだわりのパンケーキ 塩バターとメイプルシロップ | ¥1,200 |
| 《季節限定のおすすめスイーツ》 | |
| ◆ シェフこだわりのベリーパンケーキ | ¥1,500 |
| ◆ 苺のティラミス
～滑らかなクリームがとろりと流れる苺のティラミス～ | ¥1,000 |
| ◆ クープ ド ショコラベリー
～ショコラ・ベリー・サクサク食感のあるクッキー 濃厚ピスタチオクリームと楽しむグラスデザート～ | ¥1,300 |

《パンケーキトッピング》

- | | |
|--|--------|
| ◆ ホイップクリーム | ¥200 |
| ◆ 宮城の生乳・果物・野菜・お米など地元素材を中心としたジェラートショップ
宮城県名取『Natu-Lino (ナチュリノ)』から届くジェラート | 各 ¥300 |
| ・ ストロベリーチーズジェラート
(『葎王クリームチーズ』のジェラートに『宮城県亙理産いちご』のソースを合わせたジェラート) | |
| ・ 焦がしキャラメルジェラート
(『Natu-Lino』自家製のキャラメルソースを使用し、ほろ苦さと甘さ、香ばしさが楽しめるジェラート) | |
| ・ 宮農ミルクジェラート
(宮城県農業高校の生徒さんたちが育てている震災を生き抜いた『奇跡の牛』の子孫のミルクを使用したジェラート) | |

All Day Dining
Chef's Terrace

個室利用料：別途1室¥5,000 / 会員価格¥2,500 ※個室は『大人4名様』からご利用いただけます。
※メニュー内容は仕入れの状況によって変更になる場合がございます。※お米は国産米を使用しております。 ※契約農家から届く野菜は福島県郡山
『鈴木農場』宮城県仙台『相原農場』などの野菜を使用しております。※コーヒーはフェアトレードコーヒーを使用しております。※表示の価格は消費
税・サービス料込みの価格です。 ※ザ クラブ・ロイヤルパークホテルズ会員の方は表示価格から5%割引いたします。(入会に関してはスタッフ
にお気軽にお尋ねください)

KIDS MENU

期間：~2022/3/31

人数：1名様より承ります

Kids Hamburger Steak

¥850

《お子様ハンバーグ》

ハンバーグ きのこ入りデミグラスソース
フライドポテト
ラザニア
温野菜
パン または ライス
バニラアイスクリーム
アップルジュース または オレンジジュース

Kids Steak

¥1,500

《お子様ステーキ》

牛肉のステーキ きのこ入りデミグラスソース
フライドポテト
ラザニア
温野菜
パン または ライス
バニラアイスクリーム
アップルジュース または オレンジジュース

Single Item

《単品メニュー》

◆ コーンクリームスープ

¥350

All Day Dining
Chef's Terrace

個室利用料：別途1室¥5,000 / 会員価格¥2,500 ※個室は『大人4名様』からご利用いただけます。
※メニュー内容は仕入れの状況によって変更になる場合がございます。※お米は国産米を使用しております。 ※契約農家から届く野菜は福島県郡山『鈴木農場』宮城県仙台『相原農場』などの野菜を使用しております。※コーヒーはフェアトレードコーヒーを使用しております。※表示の価格は消費税・サービス料込みの価格です。 ※ザ クラブ・ロイヤルパークホテルズ会員の方は表示価格から5%割引いたします。(入会に関してはスタッフにお気軽にお尋ねください)